

# Catalogue

de  
fêtes



# volaille

GAEC de Chayrou 31

Parce que les histoires de sourcing sont aussi des histoires de famille, c'est du côté de chez Pépette et Marius, les grands-parents de Marie, que nous sommes allées chercher poulets et chapons, magrets et foie gras. Parce qu'il n'y a rien de meilleur que le goût de l'enfance pour fêter l'année écoulée.

Poulet.....	15 € / kg
Chapon.....	26 € / kg
Oie de Guinée.....	20 € / kg
Canard entier.....	13 € / kg
Magret.....	28 € / kg
Bocal de foie gras (500g).....	60 € (7-8 parts)

commande à passer avant le 12 décembre

# boeuf veau

les moulins  
de rebets 78

Des boeufs et veaux nourris à l'herbe et aux vents normands sous le regard attentif de Marie Bils, éleveuse résolument attachée à leur bien-être... et au nôtre !

*Pour tout autre morceau qui vous ferait saliver et manquer à cette liste, n'hésitez pas à nous contacter !*

boeuf

Rôti dans le filet.....50 € / kg

Viande à fondue

Bourguignonne.....33 € / kg

veau

Rôti dans le filet.....46 € / kg

Carré de veau.....40 € / kg

Paupiettes.....30 € / kg

Ris de veau.....67 € / kg

**commande à passer avant le 12 décembre**

# agneau

Poussé par l'amour porté à sa Normandie natale, Arnaud s'est lancé en 2012 le défi de soutenir les producteurs amis de son enfance.

Il fait depuis le lien entre eux et nous - entre eux et vous! Et de cette démarche on l'en remercie, car c'est grâce à lui que depuis un an on retrouve en boutique des agneaux nés au coeur des paysages Perchois et labellisés « bien-être et tendreté ».

61

ah la vache

Gigot.....32 € / kg  
Épaule.....30 € / kg  
Côtes filet.....30 € / kg  
Côtelettes premières.....30 € / kg

**commande à passer avant le 12 décembre**

# *huitres*

33 les parcs de  
l'imperatrice

Situées sur la presqu'île du Cap Ferret et ainsi préservées au coeur d'un écosystème protégée, les huitres de Joël Dupuch sont élevées selon le savoir-faire de la patience et de l'humilité. Elles sont le goût de leur paysage. Le plaisir des vacances.

huitres N°4 spéciales.....15 € / douzaine

huitres N°3 spéciales.....18 € / douzaine

huitres N°2 spéciales.....22 € / douzaine

huitres N°4 perles.....17 € / douzaine

huitres N°3 perles.....21 € / douzaine

huitres N°2 perles.....25 € / douzaine

**commande à passer avant le 18 décembre**

# poissons

fumette 33

fumés

Parce que les marées du Bassin d'Arcachon se joignent aussi aux battements de nos coeurs, nous nous y attardons pour fêter Fumette et ses un an. Julien et Bénédicte valorisent depuis 2019 les espèces locales fumette et une pêche durable. Car l'amour du produit résonne dans toutes leurs recettes, on se délecte de chacune d'entre elles ; tout est bon dans l'poisson !

Truite bio d'Ariège.....73 € / kg  
Mulet noir nature.....68 € / kg  
Mulet noir au piment d'Espelette.....70 € / kg  
Dorade sauvage.....78 € / kg  
*dorade en filets entiers (uniquement)*

commande à passer avant le 08 décembre

# fromages

## raclette

13 € par personne  
(au choix)

vache nature  
vache ail des ours  
morbier fermier  
abondance  
chèvre nature  
chèvre jurançon

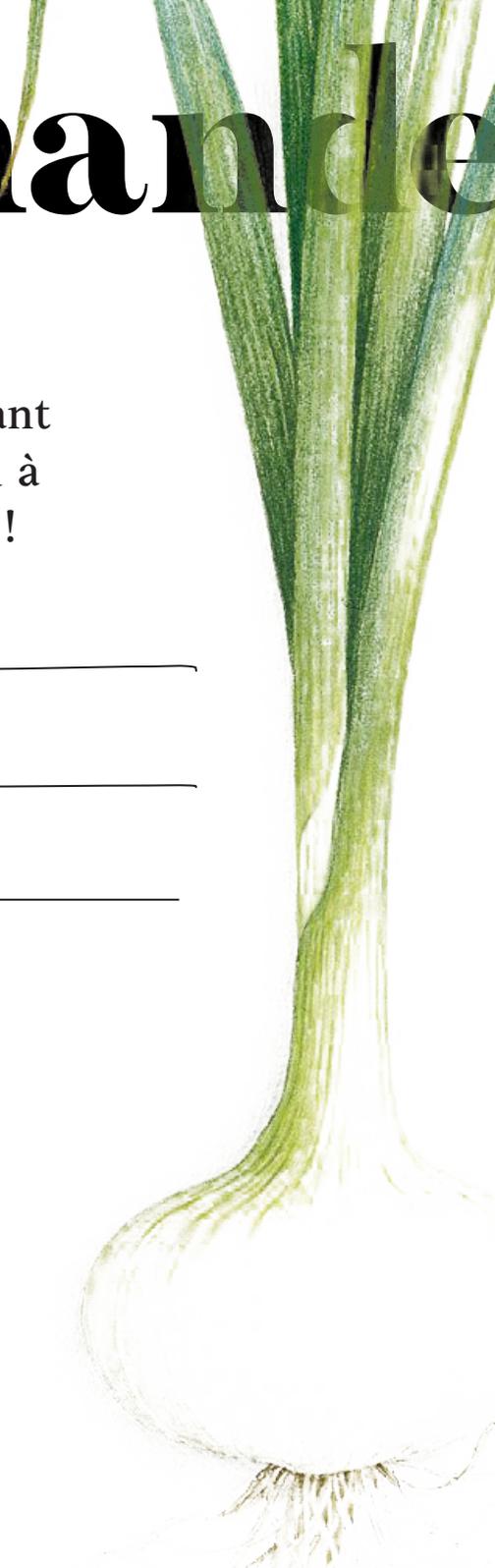
jambon sec  
jambon blanc  
saucisson nature  
chorizo  
ventrèche  
coppa  
lomo  
magret séché

## mont d'or

format classique (2-3 personnes).....10,5 € / pièce  
format géant (4-6 personnes).....25 € / pièce

commande à passer avant le 18 décembre

# Commande



prenez vos commandes  
en boutique en remplissant  
le formulaire ou par mail à  
*contact@satio-epicerie.fr* !

nom, prénom \_\_\_\_\_

téléphone \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_

[www.satio-epicerie.fr](http://www.satio-epicerie.fr)

01 71 60 70 28

indiquer le  
nombre de  
personnes

- Poulet.....15 € / kg
- Chapon.....26 € / kg
- Oie de Guinée.....20 € / kg
- Canard entier.....13 € / kg
- Magret.....28 € / kg
- Bocal de foie gras (500g).....60 € (7-8 parts)

boeuf

- Rôti dans le filet.....50 € / kg
- Viande à fondue
- Bourguignonne.....33 € / kg

veau

- Rôti dans le filet.....46 € / kg
- Carré de veau.....40 € / kg
- Paupiettes.....30 € / kg
- Ris de veau.....67 € / kg

- Gigot d'agneau.....32 € / kg
- Épaule d'agneau.....30 € / kg
- Côtes filet d'agneau.....30 € / kg
- Côtelettes premières d'agneau.....30 € / kg

- huitres N°4 spéciales.....15 € / douzaine
- huitres N°3 spéciales.....18 € / douzaine
- huitres N°2 spéciales.....22 € / douzaine

- huitres N°4 perles.....17 € / douzaine
- huitres N°3 perles.....21 € / douzaine
- huitres N°2 perles.....25 € / douzaine

indiquer le  
nombre de  
personnes

**Truite bio d'Ariège.....73 € / kg**

- pavés*
- filets entiers*

**Mulet noir nature.....68 € / kg**

- pavés*
- filets entiers*

**Mulet noir au piment d'Espelette.....70 € / kg**

- pavés*
- filets entiers*

- Dorade sauvage.....78 € / kg**  
*dorade en filets entiers (uniquement)*

**Mont d'Or**

- format classique (2-3 personnes).....10,5 € / pièce**
- format géant (4-6 personnes).....25 € / pièce**

**Raclette** *merci d'indiquer toutes demandes spécifiques ici*

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> <b>vache nature</b>       | <input type="checkbox"/> <b>jambon sec</b>       |
| <input type="checkbox"/> <b>vache ail des ours</b> | <input type="checkbox"/> <b>jambon blanc</b>     |
| <input type="checkbox"/> <b>morbier fermier</b>    | <input type="checkbox"/> <b>saucisson nature</b> |
| <input type="checkbox"/> <b>abondance</b>          | <input type="checkbox"/> <b>chorizo</b>          |
| <input type="checkbox"/> <b>chèvre nature</b>      | <input type="checkbox"/> <b>ventrèche</b>        |
| <input type="checkbox"/> <b>chèvre jurançon</b>    | <input type="checkbox"/> <b>coppa</b>            |
|  | <input type="checkbox"/> <b>lomo</b>             |
|  | <input type="checkbox"/> <b>magret séché</b>     |